

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. 57971
Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome
Facsimile (6) 57973152-5782610

OFICINA CONJUNTA:

ALINORM 91/28

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

19º periodo de sesiones

Roma. 18 - 10 de julio de 1991

INFORME DE LA NOVENA REUNION DEL COMITE DE COORDINACION DEL
CODEX PARA AFRICA

El Cairo, Egipto, 3 - 7 de diciembre de 1990

N.B.: En este documento se incluye la circular del Codex CL 1990/47-AFRICA

CX 3/5.2

**CL 1990/47-AFRICA
Diciembre de 1990**

- A:**
- Puntos de contacto del Codex
 - Participantes en la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa
 - Organismos internacionales interesados

DE: El Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de Xa novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa (ALINORM 91/28)

Se adjunta a la presente el informe de la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa, el cual se examinará en el 19º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius que se celebrará en Roma del 1 al 10 de julio de 1991.

PARTE A: CUESTIONES DE INTERES PARA LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS PLANTEADAS EN EL INFORME DE LA NOVENA REUNION DEL COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA AFRICA

Se presentarán a la Comisión del Codex Alimentarius, en su 19º periodo de sesiones, las siguientes cuestiones:

1. Proyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Yuca en el Trámite 8 (ALINORM 91/28, párrs 49-53 y Apéndice II)

Los gobiernos que deseen presentar declaraciones o formular observaciones acerca del Proyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Yuca, deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de Normas Regionales en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, séptima edición), remitiéndolas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

2. Anteproyecto de Norma Regional Africana del Codex para el Cuscús Elaborado en el Trámite 3 (ALINORM 91/28, párrs, 54-59 y Apéndice III)

PARTE B: PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION DE LOS GOBIERNOS

1. Aplicación v Uso del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos (ALINORM 91/28, párr. 66)
2. Notificación sobre el estado de aceptación de normas del Codex, normas regionales del Codex v limites máximos del Codex para residuos de plaguicidas v medicamentos veterinarios en relación con el nuevo sistema de aceptación (ALINORM 91/28, párrs, 31-33)
3. Información sobre las actividades de los puntos nacionales de contacto v funcionamiento de sus comités nacionales del Codex

Las observaciones y la información sobre los temas 1-3 de la Parte B deberán remitirse al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, para el final de diciembre de 1991.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

En las deliberaciones habidas durante su novena reunión, el Comité Coordinador del Codex para Africa llegó a las siguientes conclusiones:

- **Aceptaciones de normas del Codex**: El Comité Coordinador convino en apoyar a la Comisión para que continuara su labor con el fin de obtener una mayor aceptación de las normas del Codex y de los LMR del Codex por parte de los gobiernos miembros, (párr. 33);

- Convino en que se remitiera a la Comisión el **Proyecto de Norma Regional Africana del Codex para la Harina de Yuca** para que lo aprobara en el Trámite 8, (párrs. 49-53);

- Convino en que se remitiera a la Comisión el **Anteproyecto de Norma Regional Africana del Codex para el Cuscús Elaborado** para que lo aprobara en el Trámite 3, (párrs. 54-59);

- **Obstáculos técnicos no arancelarios regionales al comercio de alimentos**: El Comité Coordinador convino en que los países de la Región debían esforzarse más en el futuro para: aplicar las normas internacionales; mejorar los sistemas nacionales de control; fomentar un mayor intercambio de informaciones sobre los productos importados/exportados entre ellos, y estimular ulteriormente el interés por el comercio interafricano, (párrs. 60-65);

- Apoyó la propuesta de fomentar la más amplia distribución y uso posibles del **Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos**, (párrs. 66-69);

- Aprobó las conclusiones y recomendaciones del **Seminario sobre Contaminantes**, en el sentido de que era preciso reforzar, en general, las infraestructuras de control de los alimentos y crear una red africana para poder realizar, de unos países a otros de la Región, la transferencia de las tecnologías adecuadas que hubieran tenido éxito en el sector de los contaminantes de los alimentos, especialmente las aflatoxinas. El Comité Coordinador instó a la Comisión del Codex Alimentarius a que tomara medidas rápidas en lo concerniente a la legislación sobre aceptación de productos extraídos del maní destoxificado de aflatoxinas, (párrs. 70-76);

- **Actividades del Codex sobre el control de residuos de plaguicidas en los alimentos**: El Comité Coordinador convino en que debía proporcionarse al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas información acerca de los plaguicidas que se utilizaban en los países en desarrollo, por ejemplo los fumigantes, habida cuenta del interés que tenía la Región en estos temas, (párrs. 77-82);

- **El Comité Coordinador examinó los Métodos de control de la contaminación de los alimentos por radionucleidos en el comercio internacional**, destacando la importancia de las directrices del Codex para los alimentos, así como la necesidad que tenían algunos países de capacitarse en la identificación de los radionucleidos en los alimentos (párrs. 83-86);

- Se informó al Comité Coordinador acerca de la ubicación de los **puntos de contacto del Codex** y del funcionamiento de los **comités nacionales del Codex** en cada país de la Región, y convino en que había que dar prioridad a la creación de una red de puntos de contacto del Codex a nivel regional, gracias a la cual podrían mejorarse las normas del Codex y se contribuiría a que los gobiernos se interesasen más en la labor del Codex en lo que concierne al control de los alimentos y la promoción

de la inocuidad de los mismos, (párrs. 87-100);

- **Revisó los dos Proyectos de Códigos de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Calles** que hablan sido elaborados por los Comités Coordinadores del Codex para América Latina y el Caribe y para Asia, y propuso algunas enmiendas y determinados aspectos peculiares para Africa, que se incorporarían en el Código General de Prácticas elaborado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (párrs. 101-111);

- **Elección del candidato a Coordinador:** Se eligió candidato a Coordinador para Africa al Prof. Dr. H. Hilal (Egipto) para que fuera nombrado por la Comisión en su 19º período de sesiones, (párrs. 112-113);

- **Trabajos futuros:** El Comité Coordinador aceptó su programa de trabajos futuros, (párr. 114).

INDICE

	<u>Párrafo</u>
INTRODUCCION	1 - 2
APERTURA DE LA REUNION	3 - 8
APROBACION DEL PROGRAMA	9
ELECCION DE VICEPRESIDENTE	10
IN MEMORIAM	11
CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE	12 - 30
EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX	31 - 33
INFORME SOBRE LA SITUACION DE LA RONDA URUGUAY FRENTE A LAS NEGOCIACIONES COMERCIALES EN AGRICULTURA	34 - 35
INFORME DE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS DESDE LA OCTAVA REUNION DEL COMITE	36 - 45
INFORME DE LA SITUACION SOBRE EL SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION AFRICANA DEL CODEX	46 - 48
EXAMEN DE NORMAS REGIONALES AFRICANAS	49 - 59
EXAMEN DE LOS OBSTACULOS REGIONALES TECNICOS NO ARANCELARIOS AL COMERCIO DE LOS ALIMENTOS	60 - 65
INFORME SOBRE LA SITUACION DE LA APLICACION DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE LOS ALIMENTOS	66 - 69
PROGRAMAS REGIONALES Y NACIONALES SOBRE EL CONTROL DE LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS	70 - 76
ACTIVIDADES DEL CODEX SOBRE EL CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS	77 - 82
METODOS DE CONTROL DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS POR RADIONUCLEIDOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL	83 - 86
DIRECTRICES PARA LA CREACION DE UN COMITE NACIONAL DEL CODEX PARA COORDINAR LAS SITUACIONES NACIONALES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS	87 - 100
ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN AFRICA SOBRE LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VIA PUBLICA Y PROPUESTA DE UN CODIGO DE PRACTICAS PARA LA VENTA DE ESOS ALIMENTOS	101 - 111
NOMBRAMIENTO DE COORDINADOR	112 - 113
TRABAJOS FUTUROS Y OTROS ASUNTOS	114
FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION	115

APENDICES

- APENDICE I: LISTA DE PARTICIPANTES
- APENDICE II: PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA DEL CODEX PARA LA HARINA COMESTIBLE DE YUCA
- APENDICE III: ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA DEL CODEX PARA EL CUSCUS ELABORADO
- APENDICE IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL SEMINARIO REGIONAL AFRICANO SOBRE CONTAMINANTES (AFLATOXINAS)
- APENDICE V: INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE EL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA PREPARACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA

INTRODUCCION

1. La novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa se celebró en El Cairo por cortesía del Gobierno de Egipto.
2. A la reunión asistieron delegados y observadores de 17 países y 4 organismos internacionales. En el Apéndice I de este informe figura la lista de participantes, incluidos los miembros de la Secretaria y representantes de la FAO y la OMS.

APERTURA DE LA REUNION (Tema 1 del programa)

3. La Secretaria del Codex informó al Comité de que el actual Coordinador para Africa se vela en la imposibilidad de poder asistir a la novena reunión del Comité Coordinador para Africa. Según lo indicado en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, cuando el Presidente de un Comité, por la razón que fuera, se vela en la imposibilidad de presidir la reunión, el país hospedante debía designar a otra persona para que desempeñara las funciones de Presidente por todo el tiempo que el Presidente no pudiera hacerlo. Se informó a la Secretaria de que el Prof. M. Hilal, Presidente de la Organización Egipcia para la Normalización, del Ministerio de Industria, habla sido nombrado por su Gobierno para presidir la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa. El Comité dio su conformidad a este nombramiento.
4. Durante las ceremonias de apertura, los participantes que asistían a la reunión recibieron la bienvenida de varios representantes del Gobierno de Egipto, así como del Presidente del Comité.

Alocución de apertura pronunciada por el Prof. M. Hilal. Presidente del Comité Coordinador del Codex para Africa.

5. El Presidente, en su alocución de apertura, dio su bienvenida a los miembros e invitados a la reunión e informó al Comité de que los debates se centrarían sobre los temas importantes que figuraban en el programa. Sugirió que los miembros intercambiaran entre sí sus ideas y aprovecharan las informaciones brindadas por todos ellos para enriquecerse, lo cual redundaría en beneficio de la Región de Africa. El Presidente señaló la importancia que tenia la coordinación de las actividades de la Región, a fin de aumentar las capacidades de la misma y facilitar la transferencia de conocimientos y tecnologías. Subrayó asimismo la importancia de crear una red de puntos de contacto del Codex y comités nacionales del Codex para aumentar la participación de cada país de la Región en la labor del Codex.

Declaración del representante de la FAO en Egipto

6. El Sr. Abdellatif Tabet, oficial del Programa de la FAO, pronunció un discurso en nombre del Representante de la FAO, en el que expresó su reconocimiento al Gobierno de Egipto en nombre del Director General de la FAO y de la OMS por haberse ofrecido tan generosamente a hospedar la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa. Recordó la actividad de la Comisión del Codex Alimentarius y su labor a favor de la protección del consumidor contra los riesgos para la salud que presentaban los alimentos, así como contra el fraude comercial, y para favorecer el comercio internacional de alimentos. Recordó también el programa en colaboración entre el GATT y la Comisión del Codex Alimentarius para la eliminación de los obstáculos comerciales no arancelarios mediante la armonización de reglamentos nacionales sanitarios y fitosanitarios como meta a largo plazo. Señaló que los Comités

Coordinadores Regionales del Codex los habla establecido la Comisión para que sirvieran de foros en los que los países de la región geográfica pudieran encontrarse para examinar los problemas comunes en el sector de las normas alimentarias, el control de los alimentos y su inocuidad. Los Comités Coordinadores constituían medios excelentes para llevar a la práctica el concepto de cooperación técnica entre los países en desarrollo (CTPD), que contaba con todo el apoyo del sistema de las Naciones Unidas. El Sr. Abdellatif Tabet expresó su interés por las conclusiones a las que pudiera llegar la reunión, así como por las aportaciones de los países miembros participantes para la elaboración de recomendaciones a la Comisión.

Declaración del Dr. Youssef Wally. Viceprimer Ministro de Agricultura v Bonificación de Tierras

7. El discurso del Ministro lo leyó el Dr. Akhila Saleh. En su discurso, el Ministro se disculpaba por su ausencia, pero enviaba sus mejores auspicios. Declaró que los países africanos estaban considerados como importantes productores de cereales, semillas oleaginosas y otros cultivos esenciales, razón por la cual deberían interesarse por su calidad e inocuidad. Presentó cifras correspondientes a la producción de trigo, maíz y arroz en Egipto. Para facilitar el comercio, todos los países africanos deberían llegar a una conclusión común en lo que atañe a especificaciones y medidas para poder controlar todos los contaminantes. Informó al Comité de que Egipto habla avanzado mucho en lo concerniente a la inspección de micotoxinas, plaguicidas y metales pesados y que por tanto era su deseo ofrecer la experiencia y las instalaciones y servicios egipcios, con el fin de ayudar a resolver los problemas africanos y facilitar el comercio.

Declaración del Ing. Abdel Sattar Saliman, de la Industrias Alimentarias

8. El Ing. Abdel Sattar Saliman presentó una información de carácter general sobre el desarrollo de la Sociedad de Industrias Alimentarias y sus 19 compañías asociadas. Expuso la situación de colaboración mantenida con la Organización Egipcia para la Normalización y los importantes resultados obtenidos en la normalización de la calidad alimentaria de los productos. Señaló el interés de su organización por la labor del Codex y la elaboración de normas internacionales para los alimentos.

APROBACION DEL PROGRAMA (Tema 2 del programa)

9. El Comité aprobó el programa provisional (CX/AFRICA 90/1) como programa de su reunión sin modificación alguna.

ELECCION DE VICEPRESIDENTE (Tema 3 del programa)

10. El Sr. Cheikh Kane (Senegal) fue elegido por unanimidad Vicepresidente de la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa. Habla sido designado por la Delegación de Egipto y apoyado por Kenya.

IN MEMORIAM

11. El Comité observó un minuto de silencio en memoria de su antiguo amigo y colega, el Dr. E.O. Idusogie, funcionario regional de Política Alimentaria y Nutrición, de la Oficina Regional para Africa, fallecido después de la última reunión del Comité.

CUESTIONES DE INTERES PARA EL COMITE (Tema 4 del programa)

12. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/AFRICA 90/2 en el que figuraban cuestiones de interés planteadas en el 18º periodo de sesiones de la Comisión y en reuniones de algunos Comités del Codex.

Elaboración de una norma para el café v los productos del café

13. El Comité tomó nota de que, en el próximo periodo de sesiones, la Comisión examinarla la situación respecto a las normas internacionales para el café sobre la base de las observaciones enviadas por los gobiernos. La delegación de Egipto declaró que habla elaborado normas para el café derivadas de las normas ISO, y pidió que dichas normas se distribuyeran a los otros miembros. La delegación de Argelia apoyó la propuesta de elaborar normas internacionales para el café.

Norma Regional Africana para la Harina de Mijo Perla

14. Se informó al Comité de que esta Norma se habla publicado en el Suplemento 1 del Volumen XVIII del Codex Alimentarius y que era preciso elegir un método para determinar el color de la harina, habida cuenta de que el método propuesto por el Senegal no podía ser aprobado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS), debido a que no era un método convalidado. La delegación del Senegal informó al Comité de que este método era el que actualmente se usaba en el país y que estaban dispuestos a adoptar cualquier método que propusiera el CCMAS.

Norma Regional Africana para el Gari

15. El Comité tomó nota de que la Comisión había aprobado la enmienda de la Norma Regional Africana para el Gari y que se elegirían métodos para determinar el ácido cianhídrico y la acidez expresada como ácido láctico.

16. La delegación de Tanzania informó al Comité sobre su propuesta de utilizar el método de Cooke y sobre el hecho de haber enviado este método a Kenya, Nigeria y Mozambique para que se hicieran estudios en colaboración. La delegación informó de que habla recibido respuesta de Kenya, pero no de los otros dos países. El Comité tomó nota de algunos problemas de comunicación existentes entre los países africanos participantes y señaló la importancia de mejorar los estudios en colaboración entre países productores y consumidores con la ayuda de la Organización Regional Africana de Normalización (ARSO).

Elaboración de una norma mundial para el arroz, incluido el arroz elaborado

17. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), en su séptima reunión, había enmendado el Anteproyecto de Norma para el Arroz teniendo en cuenta la norma ISO y las observaciones enviadas por los gobiernos. El anteproyecto enmendado se había adjuntado al informe como Apéndice IV, y se habla pedido que se enviaran observaciones en el Trámite 3. Algunas delegaciones se mostraron favorables a la elaboración de esta Norma. La delegación de Egipto informó al Comité de que su país había preparado una norma para el arroz que no tardaría en publicarse. La delegación de Nigeria, apoyada por otras delegaciones, pidió copias de dicho informe. La Secretaría aseguró a las delegaciones que no sólo enviarla copias del informe del CCCPL a los puntos de contacto del Codex, según la práctica normal del Codex, sino también a cada uno de los participantes en la novena reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa.

Tipos de aceptación de los límites máximos (LMR) para residuos de plaguicidas v residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos

18. El Comité tomó nota de que la Comisión, en su 18º periodo de sesiones, celebrado en julio de 1989, había adoptado un nuevo sistema de aceptación, por lo que

se pedía a los países miembros que contestaran al formulario de aceptación para los LMR del Codex enviados a los puntos de contacto del Codex.

19. La delegación de Egipto declaró que había comenzado a contestar al formulario de aceptación y que lo remitiría a la Secretaria del Codex lo antes posible. La delegación pidió que se le informara en caso de que fueran muchos los casos de no aceptación de los LMR del Codex. La Secretaría del Codex informó al Comité de que cada país debía dar particular importancia a la modalidad de aceptación de "libre distribución" y que la colaboración entre el Codex y el GATT respaldaba el empleo de normas internacionales para los alimentos objeto de comercio internacional.

20. La delegación de Argelia señaló la importancia de organizar sistemas nacionales para detectar residuos de plaguicidas en los alimentos, como requisito prioritario para poder fijar límites internacionales para los residuos. La Secretaría del Codex señaló que los límites internacionales y su aceptación constituían un sistema importante para proteger a los países, especialmente los que carecían de un eficaz sistema nacional de control de los alimentos.

Elaboración de normas para la harina y la sémola de trigo duro

21. El Comité tomó nota de que el CCCPL había adelantado las antedichas normas al Trámite 8 del Procedimiento del Codex para su aprobación por la Comisión en su 19º período de sesiones. La delegación de Argelia declaró que estas normas deberían tenerse en cuenta al elaborar el Anteproyecto de Norma para el Cuscús, habida cuenta del factor de calidad de la materia prima utilizada en el cuscús.

Proyecto de Directrices para la Conservación de la Leche Cruda mediante el Sistema de la Lactoperoxidasa

22. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), en su 24ª reunión, había recomendado que se omitieran los trámites 6 y 7, a fin de consentir una rápida aprobación de las directrices en el Trámite 8 por la Comisión.

23. Se hizo hincapié en que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) reconocía que el empleo del sistema de la lactoperoxidasa aumentaría la exposición total al tiocianato, pero que esto no constituirla ningún peligro toxicológico, siempre que la ingesta de yodo fuera adecuada.

24. El comité se declaró favorable al empleo del método de la lactoperoxidasa, recomendando que se estuviera particularmente atentos en el uso de esta tecnología en las zonas en que el bocio fuera endémico.

Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Acuicultura

25. Se informó al Comité sobre la elaboración de un Código de Prácticas de Higiene para los Productos de Acuicultura, así como sobre una consulta de expertos que habla de celebrarse del 10 al 13 de diciembre de 1990 en Roma.

26. La delegación de Egipto señaló la importancia de fijar límites máximos para residuos de plaguicidas en el pescado. La delegación del Senegal informó al Comité de que en algunos países era práctica común utilizar plaguicidas para el almacenamiento del pescado elaborado.

Lista de prioridades de los medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados

27. El Comité tomó nota de que en la quinta reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios (CCRVDF) algunas delegaciones de países en

desarrollo hablan expresado su preocupación por algunos medicamentos muy utilizados en sus países y que todavía no hablan sido evaluados por falta de datos.

28. La delegación de Egipto declaró que varios medicamentos veterinarios utilizados en su país iban a ser sometidos a evaluación por conducto del JECFA. Estos medicamentos eran los siguientes: tetraciclinas, tilasina, tosamicina, piramicina, luicomicina, flumiguina, ácido nalidixico y ácido oxalénico, así como algunas penicilinas. La delegación de Nigeria informó al Comité de que se habla publicado una lista nacional de medicinas en la que estaban incluidos los medicamentos veterinarios.

29. La Secretaria informó al Comité de que las listas de medicamentos veterinarios deberían presentarse al JECFA por conducto del Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios que cuenta con un sistema propio para definir las listas de prioridades de los productos.

Anteproyecto de Norma Mundial del Codex para la Pina, la Papaya v el Mango

30. El Comité tomó nota de la situación de los trabajos del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Tropicales Frescas respecto de algunas frutas tropicales. La delegación del Senegal informó al Comité de que para diciembre de 1990 el OCDE terminarla de elaborar una norma para el mango, por lo que pidió que se armonizaran estas normas.

EXAMEN DE LAS ACEPTACIONES DE NORMAS DEL CODEX (Tema 5a) del programa)

31. El Comité tuvo ante si el documento CX/AFRICA 90/3-Parte I referente a la situación de las aceptaciones y notificaciones enviadas por países miembros de la Región desde la celebración de la octava reunión del Comité Coordinador en diciembre de 1988.

32. La delegación de Egipto señaló que en lo que respecta a la aceptación de los LMR su país consideraba los datos nacionales de consumo un factor importante que se tenia en cuenta al examinar todos los LMR del Codex propuestos.

33. El Comité convino en apoyar a la Comisión en su labor constante por obtener una mayor aceptación de las normas y los LMR del Codex por parte de los gobiernos miembros en previsión de las novedades que pudieran registrarse en el ámbito del GATT.

Informe de la situación de la Ronda Uruguay de negociaciones comerciales sobre agricultura (Tema 5b) del programa)

34. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/3-Parte II concerniente a informaciones de caracter general sobre el programa de cooperación entre la Comisión del Codex Alimentarius y el GATT y la creación de un Grupo de Trabajo sobre Reglamentos y Obstáculos Sanitarios y Fitosanitarios. El Comité tomó nota de que el proyecto de texto relativo al marco de un acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias estaba terminado, pero no todos los puntos objeto de discrepancia habían quedado resueltos, y que se esperaba llegar a un acuerdo definitivo al momento del cierre de las negociaciones de la Ronda Uruguay.

35. El Comité reconoció que las disposiciones adoptadas en el marco del GATT exigían que todos los países miembros que forman parte de la estructura del GATT consideraran seriamente la conveniencia de utilizar las normas del Codex o bien modificaran sus leyes y reglamentos con el fin de que el resultado fuera más o menos el mismo. El Comité convino en que una situación positiva y la aceptación de las normas

del Codex por un número mayor de países desarrollados se traducirían sin duda alguna en una significativa mejora de las posibilidades comerciales internacionales de los productos alimenticios entre países desarrollados y en desarrollo.

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS COMPLEMENTARIAS DE LA LABOR DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS REALIZADAS DESDE LA OCTAVA REUNION DEL COMITE (Tema 6 del programa)

36. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/AFRICA 90/4 y CX/AFRICA 90/4-Ad. 1. Los representantes de las dos organizaciones expusieron detalladamente las diversas actividades importantes para África que se hablan emprendido en colaboración con los gobiernos miembros a nivel nacional, regional y mundial.

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)

37. Habida cuenta de que algunos países africanos empleaban edulcorantes naturales, la delegación de Egipto recomendó que los siguientes edulcorantes naturales: taumatina, miraculina y moneliene fueran presentados al JECFA por conducto del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC). La delegación de Argelia informó al Comité sobre un estudio realizado en su país con miras a elaborar una legislación apropiada para regular el empleo de edulcorantes artificiales, como sucedáneos del azúcar, en algunos productos alimenticios.

38. La Secretaria del Codex informó al Comité de que el procedimiento establecido para presentar nuevos productos químicos para su evaluación deberla hacerse por conducto del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. La Secretaria del Codex afirmó que se encargarla de proporcionar a los países miembros las disposiciones que regulaban la presentación de nuevas sustancias químicas.

Programa FAO/PNUMA/OMS de Vigilancia de la Contaminación de los Alimentos (SIMUVIMA/Alimentos)

39. La delegación de Egipto, apoyada por las de Lesoto y Nigeria, informó al Comité de que la no participación de países miembros en el Programa de Vigilancia SIMUVIMA/Alimentos podía explicarse en parte por la no disponibilidad de infraestructuras, por lo que pidió que se les ayudara en este sector. Se informó al Comité sobre la labor llevada a cabo por la FAO en cuanto a fortalecer los sistemas de control en la Región y sobre el hecho de que en algunos países africanos podían utilizarse ya las capacidades de que disponían para fines del Programa de Vigilancia SIMUVIMA/Alimentos.

Conferencia Internacional sobre Aceptacion. Control v Comercio de Alimentos Irradiados

40. El representante de la OMS presentó información a los delegados acerca de (i) la Consulta sobre Criterios Microbiológicos para los alimentos que deben someterse a ulterior elaboración, incluida la irradiación, celebrada en Ginebra del 24 de mayo al 2 de junio de 1989, y (ii) la Conferencia Internacional sobre Aceptación, Control y Comercio de Alimentos Irradiados, celebrada en Ginebra en diciembre de 1988. Se hizo también alusión a la publicación de la OMS "Food Irradiation - A technique for Preserving and Improving the Safety of Food".

41. La delegación de Egipto declaró que en su país es estaba experimentando la irradiación en pequeña escala de determinados alimentos, al tiempo que en Argelia se

estaba preparando un programa para iniciar el tratamiento por irradiación de algunos productos agrícolas, por ejemplo patatas, cebollas y ajos con el fin de mejorar su almacenamiento. La delegación del Camerún expresó su preocupación por la necesidad de asegurar un control riguroso de la inocuidad en todas las fases del proceso. Ello revestía particular importancia para los países en desarrollo que no disponían de expertos en esas técnicas. La ayuda que el OIEA prestara para poder desarrollar esa tecnología sería acogida con satisfacción.

Conferencia Internacional sobre la Nutrición (CIN)

42. Se informó al Comité sobre la Conferencia Internacional sobre la Nutrición que había de celebrarse en diciembre de 1992, organizada por la FAO y la OMS. La delegación del Camerún pidió que la Conferencia tuviera presente la cuestión de la malnutrición debida a la diarrea, habida cuenta de sus efectos en la mal-nutrición y los problemas conexos en Africa. El Comité pidió que se le tuviera al corriente de toda la documentación que se preparara para la Conferencia, dada la importancia que revestía para la Región.

Informe sobre las actividades de la OMS (a nivel mundial e interregional)

43. El representante de la OMS señaló las actividades llevadas a cabo por la OMS desde la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa, tal como se recogen en el documento CX/AFRICA 90/4 y el documento de sala N^o 4.

44. El debate que siguió se centró en el informe de la Consulta de la OMS sobre Vigilancia Sanitaria del Personal Manipulador de Alimentos. (Serie de informes técnicos de la OMS, N^o 785, Ginebra 1989). Los delegados de Kenya y Egipto indicaron que en sus respectivos países seguía habiendo necesidad de exámenes médicos periódicos. En respuesta a ello, se explicó que la forma más eficaz de prevenir la transmisión de agentes patógenos del personal manipulador a los consumidores, a través de los alimentos, consistía en ceñirse rígidamente a las buenas prácticas de higiene del personal y a la manipulación higiénica de los alimentos.

45. El representante de la OMS para la Región Africana presentó el informe tanto de la OMS/EMRO como de la OMS/AFRO (documento CX/AFRICA 90/4-Ad. 1).

INFORME DE LA SITUACION SOBRE LA VIGILANCIA DE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA REGION AFRICANA DEL CODEX (Tema 7 del programa)

46. El representante de la OMS, al exponer este tema, explicó que, en julio de 1990, se había enviado la circular (CL 1990/25-AFRICA) a todos los puntos nacionales de contacto del Codex, adjunta a la cual había una lista de indicadores con la que se proponía ofrecer una base para recoger información sobre la inocuidad de los alimentos a nivel nacional y programas conexos. La circular se había enviado con arreglo a las deliberaciones de la precedente reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa en la que se había llegado a la conclusión de que "la vigilancia de las políticas, programas, servicios e instituciones nacionales constituiría un instrumento útil para facilitar el desarrollo de actividades relativas al control y la inocuidad de los alimentos en los países de Africa". No obstante, hasta la fecha, no se había recibido respuesta alguna de los países, lo que llevó a la Secretaría a pensar si era necesario revisar y fortalecer los mecanismos ya existentes para obtener, por conducto de los puntos nacionales de contacto del Codex, la información que se pedía.

47. Las respuestas obtenidas durante el debate subsiguiente indicaron que los participantes ignoraban la existencia de la antedicha circular. Por tanto, la falta de respuesta a la circular no indicaba falta de interés por parte de los países. De hecho, se reconoció unánimemente que la información que se pedía podía ayudar a los países a identificar importantes cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y las cuestiones afines que, a su vez, facilitarían la elaboración de programas de inocuidad de los alimentos. Se reconoció asimismo que la información que se pedía requería la colaboración multisectorial la cual, a su vez, requería un eficaz mecanismo de coordinación nacional.

48. A la conclusión del debate, el Presidente propuso que los países examinaran sus mecanismos de coordinación, incluida la necesidad de reforzar los puntos de contacto nacionales del Codex. Además, la información que ya se había pedido debía distribuirse de nuevo entre todos los delegados de los países para que, más adelante, enviaran sus respuestas.

EXAMEN DE NORMAS REGIONALES AFRICANAS (Tema 8 del programa)

Proyecto de Norma Regional Africana del Codex para la Harina de Yuca en el Trámite 7

49. El Comité tuvo ante sí el documento de sala N^o 2 relativo al Proyecto de Norma Regional Africana del Codex para la Harina Comestible de Yuca y el documento CX/AFRICA 90/6-Ad. 1 en el que se recogían las observaciones enviadas por Tailandia. La delegación de Tanzania informó al Comité de que después de haberse distribuido el Proyecto de Norma, sólo Tailandia había enviado sus observaciones proponiendo que se cambiara el nombre del Proyecto de Norma con el de "harina de yuca comestible" debido a que el producto comprendía tanto los procedimientos de elaboración de la yuca en seco como en húmedo. Por consiguiente, debería cambiarse la definición del producto para que abarcara sólo los productos preparados por el procedimiento en seco.

50. La delegación de Tailandia, que asistió a la reunión como observadora, informó al Comité de que la razón de cambiar el nombre de la norma con el de "harina de yuca comestible" se debía al hecho de que la mayor parte de la harina/almidón de mandioca/yuca que se comercializaba en el mundo se hacía en la forma de harina de calidad mucho más fina, por lo que, si se utilizaba el mismo nombre para el producto, se crearía confusión en su comercialización. Los principales países exportadores, como Tailandia e Indonesia, quedarían afectados por el proyecto propuesto. Aunque el nombre de la harina de mandioca/yuca que de hecho se elaboraba y comercializaba en todo el mundo era en realidad el de almidón, muchos países conocían ese producto como "harina".

51. La delegación de Tanzania señaló que el nombre de "harina" se refería al alimento destinado a los animales y, por tanto, no podía aceptar la propuesta de Tailandia. Teniendo presente que la definición del producto incluía tanto la variedad dulce como la amarga, la delegación de Tanzania propuso que se incluyera en la definición del producto la especie "Manihot utilisima pohl".

52. El Comité convino con estas propuestas y decidió adelantar el Proyecto de Norma para la Harina Comestible de Yuca al Trámite 8 del Procedimiento del Codex (véase el Apéndice II).

53. El Comité aceptó la propuesta de la delegación de Tanzania de organizar entre los países interesados de la Región un estudio en colaboración para convalidar el método de determinación del contenido total de ácido cianhídrico (Método de R.D.

Cooke, modificado por O'Brien y Poulter, 1988). Los resultados de este estudio en colaboración se remitirían al Comité en su próxima reunión.

Anteproyecto de Norma Regional Africana del Codex para el Cuscús Industrial

54. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/6 que recogía el anteproyecto de norma para el cuscús industrial, tal como lo había preparado Argelia.

55. La delegación de Argelia informó al Comité sobre el interés de la Región de elaborar esa norma, habida cuenta del elevado consumo de cuscús y de su comercialización en la zona del Magreb y en algunos países europeos, a fin de limitar problemas de fraude y proteger al consumidor. La delegación informó al Comité sobre las distintas secciones del Anteproyecto de Norma, proponiendo algunas modificaciones que reflejan un estudio más a fondo de la industria productora de cuscús en Argelia.

56. La delegación de Egipto señaló que había que cambiar el nombre del Anteproyecto de Norma substituyendo la palabra "industrial" por "elaborado", y que los límites estipulados en la sección 3.3, que se refieren a la humedad y al contenido de cenizas, deberían referirse solamente a los valores máximos, sin tener en cuenta los mínimos. La delegación pidió que en la sección sobre los factores de calidad debería fijarse el límite mínimo de proteínas y que en la sección sobre los aditivos alimentarios debería tenerse en cuenta el posible empleo de algunos aditivos justificado por exigencias de la tecnología de producción.

57. La delegación de Libia pidió que se incluyera en la Norma un límite para el cornezuelo.

58. La delegación del Senegal informó al Comité de que en la Región se comercializaban dos tipos diferentes de cuscús, el cuscús obtenido del mijo y el cuscús obtenido del trigo duro.

59. El Comité convino en que debía enmendarse el Anteproyecto de Norma y adjuntarse como Apéndice III a este informe. Se pedirla a los gobiernos que enviaran sus observaciones en el Trámite 3 con sujeción a la aprobación de la Comisión.

EXAMEN DE LOS OBSTACULOS REGIONALES TECNICOS NO ARANCELARIOS AL COMERCIO DE ALIMENTOS (Tema 9 del programa)

60. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/7 que se refiere al examen de los obstáculos regionales técnicos no arancelarios al comercio de alimentos, en el que se recogía una lista de cuestiones para que las examinara el Comité.

61. La delegación del Senegal declaró que, habida cuenta de la organización del Mercado Común de la CEE en 1992, algunos factores negativos como la protección y la competencia podrían afectar a las exportaciones de algunos países de la Región. Serla de desear una forma mejor de organización mediante la creación de un mercado común africano apoyado por la Organización de la Unidad Africana (OUA).

62. La delegación de Argelia informó al Comité sobre la importancia de su comercio internacional con países industrializados y en particular con la CEE, e hizo alusión a determinados problemas que atañen a la calidad de los alimentos comercializados y, apoyada por la delegación de Egipto, insistió en la necesidad de reforzar los sistemas de control de los alimentos, la aplicación de la legislación y el intercambio de informaciones entre los países africanos en cuestiones relacionadas con el control y comercio de los alimentos.

63. Hubo otras delegaciones que informaron al Comité sobre los casos frecuentes de alimentos importados que no correspondían a la calidad exigida. Con frecuencia, los países importadores habían utilizado obstáculos no arancelarios para disminuir el valor de los productos exportados de la Región.

64. La delegación de Kenya informó al Comité acerca de un problema con que tropezaba el comercio entre los países africanos, los cuales importaban a veces de Europa productos exportados de otros países africanos que habían sido sometidos a un nuevo etiquetado y a cambios de envasado.

65. El Comité convino en que, en el futuro, los países de la Región debían esforzarse más por:

- aplicar las normas internacionales;
- mejorar los sistemas nacionales de control;
- mejorar el intercambio de informaciones sobre los productos importados/exportados entre ellos;
- estimular ulteriormente el interés por el comercio interafricano.

INFORME SOBRE LA SITUACION RESPECTO A LA APLICACION DEL CODIGO DE ETICA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS (Tema 10 del programa)

66. La Secretaría, al presentar el documento, explicó que el Código, que había sido aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius en 1979, era el resultado de un vasto esfuerzo de cooperación y acuerdo internacionales, y que había sido elaborado teniendo en cuenta que muchos países, especialmente países en desarrollo, no disponían aún de infraestructuras adecuadas para el control de los alimentos para proteger a los consumidores contra eventuales peligros para la salud derivados de los alimentos y contra el fraude. La mayoría de los países exportadores habían indicado que los principios establecidos en el Código ya se hallaban recogidos en general en su legislación alimentaria nacional, al tiempo que varios países habían señalado el Código a la atención de la industria alimentaria, así como de los distribuidores y exportadores de productos alimenticios.

67. Se informó también al Comité de que el recién constituido Comité Coordinador del Codex para América del Norte y el Pacífico Suroccidental (CCNASWP) había observado que una completa protección de los consumidores podía lograrse solamente estableciendo un control eficaz de los alimentos en los países importadores, subrayando al mismo tiempo la necesidad de proporcionar ayuda a los países en desarrollo para que pudieran controlar la calidad e inocuidad de los alimentos. El CCNASWP había preparado un documento de trabajo (CX/NASWP 90/8) sobre la vigilancia de la eficacia del Código de Ética en el Comercio Internacional de los Alimentos y los medios para su aplicación en la región que, a petición del Comité Ejecutivo, había sido presentado para que lo examinaran los Comités Coordinadores Regionales del Codex.

68. El debate que siguió se centró sobre las situaciones nacionales respecto al Código de Ética y las sugerencias para una aplicación más eficaz del mismo. Se puso claramente de manifiesto que con el Código de Ética no se pretendía dejar de lado la infraestructura ni las actividades destinadas a obtener un eficaz control de los alimentos. De hecho, los países que habían adoptado el Código de Ética se daban cuenta de que era preciso mejorar también los programas nacionales de control de la calidad de los alimentos. Al mismo tiempo, había que exhortar a los países que exportaban a los

países en desarrollo productos alimenticios de calidad inferior a la estipulada en la Norma a que respetaran el Código de Etica.

69. A conclusión del debate, se hizo hincapié en que el Código de Etica no debía considerarse como algo que sustituyera a unas medidas eficaces de control de la inocuidad de los alimentos, sino más bien como un instrumento de apoyo. No obstante, el Código estaba teniendo a nivel internacional importantes efectos en la producción de los alimentos, razón por la cual el Comité debería fomentar la más amplia distribución y uso posibles de este Código.

PROGRAMAS REGIONALES Y NACIONALES SOBRE EL CONTROL DE LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS (Tema 11 del programa)

70. Las delegaciones del Comité Coordinador del Codex para Africa, que habían asistido precedentemente al Seminario Regional sobre Aflatoxinas, se habían reunido bajo la presidencia del Dr. C. Kane del Senegal y suscrito las recomendaciones del seminario (véase el Apéndice IV adjunto).

71. El Comité tuvo ante sí el documento de sala Nº 1 que recogía el informe del Seminario Regional Africano sobre Contaminantes (Aflatoxinas), celebrado en El Cairo, Egipto, el 2 de diciembre de 1990. El documento fue presentado por el Dr. R.V. Bhat, Consultor de la FAO. A la reunión habían asistido 23 participantes de 13 países de la Región: Camerún, Costa de Marfil, Egipto, Gambia, Lesoto, Malawi, Marruecos, Nigeria, Santo Tomé y Príncipe, Senegal, Sudán, Tanzania y Zimbabwe, además de algunos observadores de Egipto. En el Seminario se habían presentado documentos técnicos e informes por países sobre contaminantes.

72. En el Seminario se había tomado nota de la utilidad de la labor realizada sobre medidas de prevención y control llevadas a cabo en determinados países de la Región. El Comité hizo suyas las conclusiones y recomendaciones del Seminario, según las cuales era preciso, en general, establecer una infraestructura para el control de los alimentos en los países que carecían de esos sistemas, así como reforzar y ampliar dicho sistema en aquellos países que ya lo tenían. Se recomendó vivamente la sugerencia de establecer una red africana para la transferencia, de un país a otro de la Región, de tecnologías adecuadas que se hubieran experimentado con éxito contra los contaminantes de los alimentos, especialmente las aflatoxinas, a determinados países, en el marco del programa de CTPD, de la FAO y por otros órganos bilaterales o multilaterales de las Naciones Unidas. Los temas referentes específicamente a las aflatoxinas, ya identificados, eran los siguientes:

- i) Método de separación del maní contaminado, a fin de asegurar la disponibilidad de maní exento de aflatoxinas en Malawi;
- ii) Destoxificación por el procedimiento del amonio a escala industrial de los productos extraídos del maní en el Senegal;
- iii) Aspectos reglamentarios de las aflatoxinas aplicables a los piensos en Zimbabwe;
- iv) Red de enseñanza y actividades de extensión mediante la divulgación de información en Tanzania;
- v) Identificación y cultivo de cultivares de maní con buen nivel de resistencia a invasiones y colonizaciones fúngicas en algunos países como Burkina-Faso y otros.
- vi) Práctica apropiada de manipulación del maní en Nigeria.

73. El Comité tomó nota de la necesidad de formular una legislación modelo en lo que atañe a la aceptación de productos extraídos del maní destoxificados de aflatoxinas, e instó a la Comisión del Codex Alimentarius a que tomara medidas rápidas a este respecto. El Comité insistió asimismo en la necesidad de introducir una legislación sobre los contaminantes en general y la armonización. Se hizo además hincapié en la necesidad de vigilar la presencia de contaminantes ambientales utilizando metodologías de muestreo y programas uniformes de garantía de la calidad analítica en los países de la Región, y reforzar los programas regionales de capacitación en materia de inspección, análisis y muestreo. El Comité hizo suya también la necesidad de prestar especial atención a la detección de adulterantes y contaminantes de algunos productos, como las gomas comestibles que circulaban en el comercio internacional.

74. La Secretaria del Codex presentó información de carácter general acerca de la labor realizada por el Codex sobre las aflatoxinas. La Secretaría señaló especialmente a la atención de las delegaciones que el límite propuesto para las aflatoxinas era de 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ de contenido total de aflatoxinas para todos los alimentos. La Secretaria informó también al Comité acerca de las directrices sobre aflatoxinas para los piensos complementarios, propuestas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, del debate del Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas acerca de los límites de aflatoxinas para el maní, y de las recomendaciones hechas por el JECFA en materia de aflatoxinas. La Secretaría del Codex pidió a los países que presentaran sus sugerencias y señaló a su atención los problemas relativos al muestreo y al análisis de las aflatoxinas.

75. La delegación del Senegal insistió en la necesidad de muchos países de aplicar una legislación nacional sobre aflatoxinas, por lo que sugirió que la FAO ejerciera una función catalizadora para acelerar el proceso, preparando un documento sobre legislaciones modelo y distribuyéndolo a los países de la Región. Hizo también hincapié sobre la necesidad de organizar más actividades de capacitación en materia de procedimientos de inspección y análisis. En respuesta a estas sugerencias, la Secretaría del Codex informó a las delegaciones acerca de los distintos programas de la FAO sobre micotoxinas realizados en Africa, y pidió a los países que enviaran información a la FAO acerca de los programas sobre aspectos de prevención contra las aflatoxinas llevados a cabo en sus países que hubieran resultado satisfactorios, de forma que todos pudieran estar documentados y se difundiera la información entre los países de la Región.

76. La delegación de Gambia, apoyada por otras delegaciones, expresó a la FAO su reconocimiento por el Seminario y por haber patrocinado la participación de algunos delegados. El Comité pidió luego a la FAO que organizara otro seminario sobre un tema importante relacionado con el control de los alimentos de forma que se celebrara antes de la décima reunión.

ACTIVIDADES DEL CODEX SOBRE EL CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS (Tema 12 del programa)

77. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/9 referente a las actividades relativas al establecimiento de límites máximos para residuos de plaguicidas en los alimentos y a los problemas planteados por los países en desarrollo en relación con el establecimiento de LMR de interés para la Región.

78. La delegación de Egipto informó al Comité sobre los beneficios derivados de la participación de este país, desde 1984, en las reuniones del Comité del Codex sobre

Residuos de Plaguicidas (CCPR). La delegación declaró su constante interés por participar en los sistemas de vigilancia del medio ambiente. El problema principal con que tropezaban los países en desarrollo en lo que atañe al mantenimiento de los laboratorios para el control de los plaguicidas era la falta de recursos financieros. La delegación hizo referencia a las propuestas examinadas en la última reunión del CCPR de utilizar derechos pagados por los fabricantes para financiar los costos de las actividades de laboratorio. La delegación señaló la importancia que supone para los países en desarrollo el remitir listas de plaguicidas y combinaciones de plaguicidas/producto que sean de interés nacional para que el JMPR pueda adoptar las medidas oportunas.

79. La delegación de Nigeria encomió los logros y esfuerzos de Egipto y señaló que Nigeria tenía un sistema para vigilar el empleo de plaguicidas. Su país, sin embargo, necesitaba que la FAO le prestase apoyo logístico para su dependencia de vigilancia de los plaguicidas, y añadió que Be estaba preparando una lista de los plaguicidas aprobados a nivel nacional para someterla a examen más adelante.

80. Algunas delegaciones hicieron alusión a determinados problemas relativos al etiquetado de los plaguicidas, a su empleo, control, eliminación, a la no disponibilidad de métodos de análisis y de infraestructura específica para el análisis de los plaguicidas y a la necesidad de servicios de extensión para la capacitación de los agricultores en el uso de los plaguicidas.

81. La Secretaría del Codex informó al Comité de que todas estas necesidades técnicas estaban respaldadas por la FAO mediante el fortalecimiento de las infraestructuras nacionales, la capacitación del personal y la distribución de códigos y directrices sobre este tema. La Secretaria del Codex invitó a las delegaciones a examinar estos problemas en el ámbito del Codex y de sistemas que podían permitir a los países en desarrollo obtener datos para evaluar plaguicidas y combinaciones de plaguicidas/producto de interés para la Región.

82. El Comité convino en que la obtención de datos sobre buenas prácticas agrícolas por parte de los fabricantes, para las zonas geográficas que presentaban condiciones climáticas análogas en los países en desarrollo, debería constituir un requisito previo para el registro de los plaguicidas, y que debería enviarse al CCPR información sobre los plaguicidas empleados en los países en desarrollo, tales como los productos fumigantes, habida cuenta del interés de la Región por estos temas.

METODOS DE CONTROL DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS POR RADIONUCLEIDOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL (Tema 13 del programa)

83. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/10 referente a la información sobre las medidas tomadas a raíz del accidente ocurrido en Chernobyl, a fin de establecer niveles de referencia para los radionucleidos en los alimentos, para su utilización en el comercio internacional, tras haber sufrido una contaminación nuclear accidental. Se informó al Comité de que la Comisión había adoptado estos niveles de referencia, pero que se había convenido en que un futuro examen de la cuestión por parte del Comité Coordinador del Codex resultaría útil para entender mejor y más rápidamente este problema.

84. La delegación de Egipto señaló que apoyaba el uso de estos niveles de referencia que seguían aplicándose durante un año después de un accidente nuclear y, respecto a los niveles establecidos en las directrices del Codex, recomendó que se tomara en consideración la sensibilidad cada vez mayor a las radiaciones debida a la

infestación de parásitos, la ingestión de otros contaminantes a través de la alimentación, la ingestión de yodo y la sensibilidad de los lactantes.

85. La delegación de Argelia informó al Comité acerca de un sistema reciente de control nacional de la contaminación de los alimentos por radionucleidos. Este sistema debería ser una garantía adicional al requisito sobre las consignaciones de alimentos importados que debían ir acompañadas de certificados de observancia de los límites internacionales en materia de contaminación por radionucleidos. La delegación pidió que los países importadores deberían ajustarse a las disposiciones previstas por el Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos. Muchas delegaciones expresaron la necesidad de capacitación en el sector de la identificación de radionucleidos en los alimentos.

86. La Secretaria informó a las delegaciones acerca de un curso de capacitación en análisis de radionucleidos en los alimentos, que había de celebrarse en 1991 en Ghana.

DIRECTRICES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN COMITE NACIONAL DEL CODEX PARA COORDINAR LAS POSICIONES NACIONALES SOBRE CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS NORMAS ALIMENTARIAS (Tema 14 del programa)

87. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/11 en el que se pedía a los países miembros que enviaran informes sobre la situación relativa a esta cuestión en respuesta a la circular CL 1990/18-AFRICA. La Secretaría señaló que sólo cinco países habían respondido a la circular, lo cual demostraba que el punto de contacto del Codex estaba inactivo o bien que su comité nacional del Codex no funcionaba.

88. Se pidió, por tanto, al Comité que informara sobre la ubicación de sus respectivos puntos de contacto del Codex y sobre el funcionamiento de sus comités nacionales del Codex.

89. La delegación de Gambia explicó que debido a la reorganización ministerial efectuada en su país, había habido cambios en las ubicaciones de algunas funciones. La delegación prometió que a su vuelta a Gambia indicaría la dirección del punto de contacto del Codex, a fin de que los textos del Codex pudieran recibir la necesaria atención en beneficio de su país.

90. La delegación de Argelia informó de que el punto de contacto del Codex estaba ubicado en el Instituto Central de Argelia para el Control de la Calidad y el Envasado, en el Ministerio de Economía. Este Comité, que estaba colaborando con el Instituto de Normalización en la elaboración de varias normas, estaba compuesto por representantes de diversas instituciones y organismos que se ocupaban de salud pública. Declaró también que el punto de contacto del Codex colaboraba con el Instituto de Normalización en la redacción de algunas normas que no habían sido aprobadas debido a dificultades de carácter jurídico.

91. La delegación de Kenya informó de que en su país el punto de contacto del Codex estaba ubicado en la sede de la Junta de Normas de Kenya y que funcionaba satisfactoriamente. La delegación informó asimismo que existía un comité nacional del Codex en el que participaban varios ministerios y que los textos del Codex eran objeto de una buena distribución entre los ministerios interesados.

92. La delegación de Lesotho informó de que en su país el punto de contacto del Codex estaba ubicado en la Oficina Coordinadora de Alimentos y Nutrición que, si en el pasado no había sido tan eficaz como cabía esperar, de ahora en adelante mejorarla

para funcionar con más eficacia. Lesotho todavía debía establecer su Comité Nacional del Codex.

93. La delegación de Malawi informó también al Comité de que tenía establecido un punto de contacto del Codex y un eficaz comité nacional del Codex.

94. La delegación de Mozambique informó al Comité de que probablemente para febrero de 1991 establecerla su Oficina Nacional de Normas. El punto de contacto del Codex trabajarla en estrecha relación con ella.

95. La delegación de Nigeria informó de que el punto de contacto del Codex estaba ubicado en la Organización de Normas de Nigeria, del Ministerio Federal de Industrias, pero que en mayo de 1990 se había formado un nuevo Comité Nacional del Codex que contaba con un número mayor de miembros y que tenía previsto celebrar sus reuniones trimestralmente.

96. La delegación de Tanzania informó también al Comité de que tenía establecido un eficaz punto de contacto del Codex en la Oficina de Normas, así como un comité nacional del Codex.

97. La delegación de Santo Tomé y Príncipe informó al Comité de que no tenían establecido ningún punto de contacto del Codex ni tampoco un comité nacional del Codex, pero que a su vuelta tomarla las medidas necesarias sobre el particular. Declaró además que su presencia en esta reunión debería considerarse como el comienzo de su participación eficaz en la labor del Codex.

98. La delegación de Egipto reconfirmó su declaración hecha durante la octava reunión del Comité Coordinador del Codex para África de que tenían establecido un punto de contacto del Codex ubicado en la Organización Egipcia de Normalización, así como un comité nacional del Codex, dotado de muchas facultades, que se ocupaba de examinar las cuestiones relacionadas con el control de los alimentos y su inocuidad. Este Comité había aprobado 327 normas alimentarias que se habían convertido en normas egipcias, y contaba con varios subcomités sobre distintos temas importantes, además de otros comités del Codex que se crearían siempre y cuando fueran necesarios.

99. La delegación del Senegal declaró que su Comité Nacional del Codex estaba ubicado en el Ministerio de Sanidad y que estaba considerado como uno de los comités técnicos que respaldaban el Instituto Senegalés de Normalización. La delegación pidió además que los textos del Codex se enviaran a los participantes y no sólo a los puntos de contacto del Codex, con el fin de dar a la documentación del Codex una amplia divulgación, venciendo así cualquier tipo de inactividad de parte de los puntos de contacto del Codex.

100. El Presidente alentó a todos los países que disponían de medios apropiados a que ayudaran a otros a establecer sus propios puntos de contacto del Codex o comités nacionales del Codex cuando así lo solicitaran.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN AFRICA SOBRE LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PÚBLICA Y PROPUESTA DE UN CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LA VENTA DE ESOS ALIMENTOS (Tema 15 del programa)

101. El Comité tuvo ante sí el documento CX/AFRICA 90/12 en el que se examinaban los factores socioculturales y económicos respecto de los alimentos que se comercializaban en la vía pública, así como de los peligros que representaban para la salud y de las actividades de la FAO en la Región a este respecto. Se informó al Comité

de que esta cuestión había sido examinada por los Comités Regionales de Asia y América Latina y el Caribe y que estos Comités habían elaborado proyectos de códigos de prácticas de higiene. Se pidió al Comité que, habida cuenta de las diferentes situaciones socioculturales, desarrollo económico, nivel de enseñanza, estructuras gubernamentales, etc., proporcionara códigos básicos específicos para África, con el fin de incluirlos en un código general que prepararía el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

102. La delegación de Egipto, en apoyo a la propuesta de elaboración de ese código, reveló que en Egipto, según datos documentados, se habían registrado varios brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, atribuidas a la venta de alimentos en la vía pública. No obstante, la comercialización de alimentos en la vía pública tenía sus repercusiones económicas, por lo que la delegación se mostró favorable a la propuesta de que se elevara el nivel de importancia de este sector de distribución no regulada de alimentos, fomentando la mejora de las instalaciones y servicios mediante:

- i) una mayor sensibilización de los vendedores en cuanto a la higiene de los alimentos;
- ii) una infraestructura que cumpliera los requisitos necesarios, p. ej. suministro de agua potable y electricidad, así como de puntos para la eliminación de los desechos y lugares adecuados para la venta.

103. La delegación del Senegal, en apoyo también de la elaboración de un código de prácticas de higiene, hizo hincapié en la necesidad de capacitar y educar a los vendedores ambulantes. Esa capacitación debería referirse en particular a la presentación adecuada de sus productos para evitar el polvo, las moscas y otras materias extrañas, a fin de proteger la salud del consumidor, y prohibir también la manipulación de los alimentos con manos desnudas.

104. Las delegaciones de Gambia y Malawi se mostraron también de acuerdo respecto a la capacitación y educación de los vendedores, pero pidieron también que se informara bien a los consumidores sobre los requisitos de higiene básica. La delegación de Gambia insistió en la necesidad de publicar y distribuir folletos ilustrativos para educar a los vendedores, y sugirió también que los extensionistas se ocuparan de la educación de los vendedores.

105. La delegación de Nigeria habló de la función desempeñada por los técnicos de saneamiento en su país, aunque observó que su eficacia no era como debería ser, a causa del crecimiento demográfico, la falta de mano de obra y de apoyo logístico. Se declaró, por tanto, favorable a la elaboración del código.

106. La delegación de Egipto se ofreció a presentar un informe sobre un estudio realizado por el gobierno provincial de su país en colaboración con el Centro de los Estados Unidos para el Control de las Enfermedades.

107. La delegación de Argelia sugirió al Comité que, al momento de elaborar el Código de Higiene para la Venta de Alimentos en la Vía Pública, sería conveniente se tuviera en cuenta la naturaleza específica y las características de este sector de distribución no regulada de alimentos, a fin de que el código recomendado pudiera resultar eficaz y práctico. Siguiendo la propuesta del representante de la FAO de realizar una encuesta sobre los alimentos que se venden en la vía pública, la delegación de Argelia se ofreció a llevar a cabo esta encuesta por conducto del Instituto Nacional de Salud Pública.

108. La delegación del Senegal indicó que sería mejor que se enviara toda la información relativa a las encuestas y seminarios sobre la venta de alimentos en la vía pública a: Direction de l'Higiène et de la Protection sanitaires du Ministère de la Santé Publique et de l'Action Sociale.

109. Las delegaciones de Gambia y Santo Tomé y Príncipe informaron también al Comité de que esperaban comenzar a realizar estudios sobre los alimentos comercializados en la vía pública, para lo cual pedirían financiación a la OMS.

110. La delegación de Tanzania admitió, en su intervención, que los problemas referentes a la venta de alimentos en la vía pública aumentaban de año en año y que los agentes encargados de aplicar la ley no habían sido lo suficientemente eficaces, razón por la cual, las autoridades hablan decidido educar a los vendedores y a los consumidores de ese tipo de alimentos. La delegación informó también al Comité de haber presentado a la FAO y a la OMS una propuesta de proyecto sobre unos estudios acerca de los alimentos comercializados en la vía pública con miras a recibir una eventual ayuda.

111. Para responder positivamente a la preparación de un código básico, se formó un Grupo de Trabajo integrado por Argelia, Egipto, Gambia, Nigeria, Tanzania y la Secretaría. Se pidió al Grupo de Trabajo que examinara los proyectos de códigos preparados por el Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe y el Comité Coordinador del Codex para Asia y elaborara luego el código básico que se habla pedido. El Grupo de Trabajo, en su informe, reconoció las analogías existentes entre los dos proyectos de códigos y aceptó ambos códigos. No obstante, hizo una lista de pequeñas enmiendas a los códigos, así como de algunas características especiales peculiares de Africa. El informe del Grupo de Trabajo se adjunta a este informe como Apéndice V.

DESIGNACION DE COORDINADOR (Tema 16 del programa)

112. El Comité tuvo ante sí el documento de sala N° 3. En virtud del Artículo II.4 (b) del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, el entonces Coordinador para Africa no podía ser reelegido para desempeñar el mandato durante el periodo sucesivo.

113. La delegación de Gambia propuso la candidatura del Prof. M. Hilal para el nombramiento de Coordinador de Africa desde la terminación del 19º hasta la terminación del 20º periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. Esta candidatura recibió el apoyo de todas las delegaciones que asistieron a la reunión en aquel momento. El Comité expresó su agradecimiento al Prof. Hilal y al Gobierno de Egipto por haberse ofrecido a hospedar el Comité en su próxima reunión.

TRABAJOS FUTUROS Y OTROS ASUNTOS (Tema 17 del programa)

114. El Comité acordó que sus trabajos pendientes y futuros serian los siguientes:

- estudiar las infraestructuras de control de los alimentos existentes en la Región y los medios y maneras para establecer una estrategia encaminada a sensibilizar a los funcionarios de alto rango respecto a la necesidad de fortalecer las infraestructuras para incrementar la disponibilidad de servicios de inocuidad/control de los alimentos y promover la exportación de alimentos;
- fomentar los servicios de capacitación para la inspección de los alimentos;

- promover la inocuidad de los alimentos a través de la atención primaria de salud;
- examinar informes sobre las actividades del Codex en general y sobre las cuestiones relativas a los plaguicidas y sus residuos en los alimentos en particular;
- identificar alimentos (alimentos elaborados, productos frescos) de interés para la Región, con miras a elaborar normas mundiales del Codex;
- formular recomendaciones a los países de la Región relativas a las aflatoxinas en alimentos y piensos e informar sobre las medidas adoptadas a ese respecto;
- realizar un estudio en colaboración para la validación de los métodos de análisis para el ácido cianhídrico en la harina de yuca y el gari realizados por Tanzania con el apoyo de Kenya, Nigeria y Mozambique;
- examinar el informe sobre las novedades relativas al establecimiento de un banco regional africano de datos sobre normalización, certificación y control de la calidad;
- seguir de cerca la aplicación del Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos;
- examinar informes sobre la venta de alimentos en las calles en Africa y otras regiones;
- examinar las directrices para el establecimiento de comités nacionales del Codex e informar periódicamente sobre las medidas adoptadas en Africa;
- informar sobre la colaboración con la ARSO;
- examinar los obstáculos no arancelarios al comercio, con especial hincapié en el comercio de exportación;
- seguir de cerca políticas, programas, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos;
- elaborar una norma regional africana para el cuscús.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

115. Se informó al Comité de que la décima reunión del Comité Coordinador del Codex para Africa se celebraría en Egipto hacia finales de 1992.

RESUMEN DE LOS TRABAJOS

Asunto/Norma	Trámite	Encomendado a:	Documento de referencia
Proyecto de Norma Regional Africana para la Harina de Yuca	8	CAC	párrs. 49-53, Ap.II ALINORM 91/28
Anteproyecto de Norma Regional Africana para el Cuscúb Elaborado	3	CAC	párrs. 54-59, Ap. III ALINORM 91/28
Código de Prácticas de Higiene para la Preparación y Venta de Alimentos en las Calles	-	Reunión Regional FAO/OMS; CCFH CCAFRICA	párrs. 101-111, ALINORM 91/28
Aplicación del Código de Etica para el Comercio Internacional de Alimentos	-	Países de la Región de Africa	párrs. 66-69, ALINORM 91/28
Vigilancia de políticas, estructuras, servicios e instituciones nacionales relacionados con la inocuidad y el control de los alimentos en Africa	-	OMS Secretarla del Codex CCAFRICA	párrs. 46-48, ALINORM 91/28
Identificación de productos alimenticios de interés para la Región de Africa que requieren ser normalizados	-	Países de la Región de Africa CCAFRICA	párr. 114, ALINORM 91/28
Directrices para la creación de comités nacionales del Codex	-	Países de la Región de Africa Secretaria del Codex CCAFRICA	párrs. 87-100, ALINORM 91/28
Identificación de obstáculos no arancelarios al comercio de alimentos africanos	-	CCAFRICA	párrs. 60-65, ALILNORM 91/28
Identificación de combinaciones de plaguicidas/producto de interés para los países en desarrollo	-	Países de la Región de Africa CCAFRICA	párrs. 77-82, ALINORM 91/28

ALINORM 91/28

Apéndice I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DE PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Prof. M. HILAL
President: President
Presidente: Egyptian Organization for Standardization and
Quality Control
Ministry of Industry
2 Latin America Street
Garden City, Cairo, Egypt

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ALGERIA

ALGERIE

ARGELIA

Ahmed El Antri TIBAOUI
Directeur de la Qualité et de la
Consommation

Ministère de l'Economie
Palais du Gouvernement
Alger, Algeria

Mohamed El Kamel KELLOU
Chef Division Nutrition
Institut National de Santé Publique
Ministère de la Santé
Alger, Algeria

Abdallah HASNAOUI
Sous-Directeur de la Réglementation de
la Qualité

Ministère de l'Economie
Palais du Gouvernement
Alger, Algeria

CAMEROON

CAMEROUN

CAMERUN

Celestin ONANA AYISSI
Advisor

Embassy of Cameroon
15, Rue el Israa
Mohandessine
Cairo, Egypt

Sab Clement Fru MUME
Public Health Nutritionist
Delegation of Health
P.O. Box 389
Bamenda
Cameroon

Daniel SIBETCHEU
Chef, Bureau des enquêtes de la
surveillance et de l' éducation
nutritionnelles
Service National de Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Yaoundé
Cameroon

EGYPT

EGYPTE

EGIPTO

Prof. Fathalla El WAKEIL
Food Science Department
Faculty of Agriculture
Cairo University
Cairo, Egypt

Dr. Akhila SALEH
Ministry of Agriculture
Cairo, Egypt

Dr. Salwa DOGHEIM
Ministry of Agriculture
Cairo, Egypt

Dr. Magda RAKHA
Ministry of Health
Cairo, Egypt

Eng. Fattama IBRAHIM
Egyptian Organization for
Standardization and Quality Control
Ministry of Industry
2 Latin America Street
Cairo, Egypt

Eng. M. ANIS
Ministry of Industry
2 Latin America Street
Cairo
Egypt

Dr. M. Fahmi SADDIK
Professor of Food Hygiene
Institute of Nutrition
16 Kasr El-aini Street
Cairo, Egypt

Mrs. Fayza ISMAIL
Egyptian Organization for
Standardization and Quality Control
2 Latin America Street
Garden City
Cairo, Egypt

GAMBIA
GAMBIE

Gabriel L.S. GOMEZ
Quality Control Manager
Gambia Produce Marketing Board
P.O. Box 284
Banjul, The Gambia

GHANA

Patrick HAYFORD
Chargé d'Affaires
Embassy of Ghana
24, El Batal Ahmed
Abdel Aziz Street
Dokki, Cairo, Egypt

KENYA

Dr. Richard Stephen KIMANZI
Chief Hygiene Officer
Livestock Development
Veterinary Laboratories
P.O. Kabete, Kenya

LESOTHO

Mrs. Mamotebang Ntsike MAMBRA
Deputy Director
Food and Nutrition
Coordinating Service
P.B. A78 Maseru, Lesotho

LIBYA
LIBYE
LIBIA

Fawzi EL BADRI
Chief of Nutrition and Food Control
Section
Secretariat of General
People's Committee of Health
G.S.P.L.A.J.
Libya

MALAWI

Lewis Joseph CHILALIRE
Chitedze Agricultural Research Station
P.O. Box 158
Lilongwe, Malawi

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

A. AOUJI
Direction de la Protection de Végétaux
des contrôles techniques et de la
répression des fraudes - M.A.R.A., c/o
FAOR
P.O. Box 1369, Rabat, Morocco

MOZAMBIQUE

Rufino Manuel MELO
Codex Contact Point
Chief of Registration of Pesticides
Section
Ministry of Health
P.O. Box 264
Maputo, Mozambique

Angela M. FERNANDES
Chief, Microbiological
Laboratory
National Food and Water Laboratory
Ministry of Health
P.O. Box 264
Maputo, Mozambique

NIGERIA

Dr. Ishola Sikiru OLOWO
Scientific Officer
Food and Drug Administration and
Control
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat
Phase 2, Room 1023
Ikoyi, Lagos
Nigeria

Dr. Tajudeen A. TAIWO
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and
Natural Resources
Garki Area 11
Abuja, Nigeria

Dr. Ayodele AKINYEDE
Assistant Director
Federal Ministry of Agriculture and
Natural Resources
Department of Livestock
P.M.B. 135 Abuja
Nigeria

SENEGAL

Cheikh KANE
Directeur
Institut Sénégalais de Normalisation
(ISN)
B.P. 4017 Dakar
Sénégal

**SUDAN
SOUDAN**

Mustafa Mohamed SIRAGELDIN
Manager
Food Control Department
Ministry of Health
Khartoum
Sudan

**TANZANIA
TANZANIE**

Jossiah L. BAVU
Senior Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box 9524
Dar-Es-Salaam, Tanzania

Francis A. SHIRIMA
Acting Registrar
National Food Control Commission
P.O. Box 7601
Dar-Es-Salaam, Tanzania

Mrs. Vera J. MPORE
Senior Chemist
Government Chemist Laboratory
P.O. Box 164
Dar-Es-Salaam, Tanzania

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES****SAO TOME AND PRINCIPE
SAO TOME ET PRINCIPE
SANTO TOME T PRINCIPE**

Mme. Maria Tomé DA COSTA BOA
MORTE
Ministère de l'Agriculture et Pêches
E.E.A. Potó
B.P. 47
Sao Tome and Principe

**THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA**

Mrs. Orapin NILPHAI
Expert on Commodity Analysis
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
74 Senanikom II
Bangkok, Thailand

Amnat CHAISIRIYASAVAT
Standard Commodity Officer
Standards Commodity Office
Ministry of Foreign Trade
Bangkok, Thailand

Yanchai CHAOLSUEK
First Secretary
Royal Thai Embassy
2 El Malek El Afdal Street
Zamalek, Cairo, Egypt

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

F. Jorrit VAN DER MEER
ILSI
Constitution House
56 High Street
Windsor, Berks SLA LJY
U.K.

**UNITED NATIONS DEVELOPMENT
PROGRAMME (UNDP)**

Soheir KAMSOUN-HABIB
Programme Officer
UNDP
29 SH. Taha Hussein
Zamalek, Cairo, Egypt

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
(WHO)**

Robert F. DAVIES
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland

Wong K.S. WONG PUN SZE
Regional Officer
Regional Office for Africa
World Health Organization
P.O. Box 6 Brazzaville
Congo

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION (FAO)**

Abdellatif TABET
FAO Programme Officer
FAO Cairo
Egypt

R. BHAT
FAO Consultant
National Institute of Nutrition
Hyderabad 500 007
India

**FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS**

Enrico CASADEI
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme

FAO
Via delie Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

George BAPTIST
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection
Group

FAO
Via delie Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

ALINORM 91/28

Apéndice II

**PROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA DEL CODEX PARA LA HARINA
COMESTIBLE DE YUCA**

(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a la harina de yuca destinada al consumo humano.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

La harina comestible de yuca (*Manihot Esculenta Crantz*) es un producto preparado con hojuelas de yuca seca o pasta de yuca obtenidas por machacado, rallado o molienda, y consiguiente tamizado para separar la fibra de la harina. En el caso de la harina de yuca comestible preparada con yuca amarga (*Manihot Utilisima Pohl*), habrá que proceder a la destoxificación previa, remojando los tubérculos durante unos cuantos días para después dejarlos secar enteros, machacados (pasta) o en trocitos.

2.2 Clasificación

La harina de yuca comestible se clasifica en dos categorías, a saber:

a) Harina de yuca "fina"

Es la harina comestible de yuca de la que no menos del 90 por ciento en peso pasa con facilidad por un tamiz con orificios de 0,60 mm de apertura (sección 9.2).

b) Harina de yuca "gruesa"

Es la harina comestible de yuca de la que no menos del 90 por ciento en peso pasa por un tamiz con orificios de 1,20 mm de apertura (sección 9.2).

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Materia prima

El tubérculo de yuca del que se obtiene la harina de yuca comestible, deberá estar pelado, limpio y en buen estado fisiológico.

3.2 Propiedades organolépticas

El color, sabor y olor de la harina de yuca comestible serán los característicos del producto.

3.3 Características analíticas

3.3.1 Contenido de ácido cianhídrico

El contenido total de ácido cianhídrico de la harina de yuca comestible no deberá exceder de 10 mg/kg (sección 9.5).

3.3.2 Contenido de humedad

El contenido de humedad de la harina comestible de yuca no deberá exceder del 13 por ciento m/m (sección 9.3).

3.3.3 Contenido de fibra bruta

El contenido de fibra bruta de la harina de yuca comestible no deberá exceder del 2 por ciento m/m (sección 9.6).

3.3.4 Contenido de ceniza

El contenido de ceniza de la harina de yuca comestible no deberá exceder del 3 por ciento m/m (sección 9.4).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se añadirá ningún aditivo alimentario a la harina de yuca comestible.

5. CONTAMINANTES

La harina de yuca comestible deberá prepararse con especial cuidado de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, de modo que no queden residuos de los plaguicidas que hayan tenido que utilizarse durante la producción, el almacenamiento o la elaboración de la yuca, las hojuelas de yuca, o la harina de yuca o en los locales y equipo empleados para la elaboración, o si ello fuera técnicamente inevitable, se reducirán en la medida mayor posible los residuos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta Norma se prepare de acuerdo con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 - 1985).

6.2 Cuando sea analizado con métodos apropiados de muestreo y examen, el producto deberá estar:

6.2.1 exento de materias objetables, en la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación;

6.2.2 exento de microorganismos, sustancias procedentes de microorganismos u otras sustancias nocivas, en cantidades que puedan razonablemente representar algún peligro para la salud.

7 ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

7.1 La harina de yuca comestible deberá ser envasada, transportada o almacenada en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

7.2 El material del envase deberá ser de naturaleza apropiada para proteger al producto contra la contaminación bacteriológica o de otro tipo; deberá también protegerlo en la medida de lo posible contra la infiltración de humedad, la rehidratación y las fugas. El material del envase no deberá impartir al producto ningún olor, sabor u otra propiedad extraña y no deberá contaminarlo con sustancias con las que esté fabricado.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados¹ (Réf. CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

¹ En adelante denominada la "Norma General".

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que habrá de aparecer en la etiqueta deberá ser "harina comestible de yuca" precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país donde se venda el producto. El nombre indicará el tamaño de las partículas de harina, de conformidad con las descripciones que aparecen en la sección 2.2.

8.2 Contenido neto

Deberá declararse el contenido neto de conformidad con las secciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma General.

9. MÉTODOS DE ANALISIS

9.1 Muestreo

9.1.1 Las instrucciones para extraer muestras primarias son las que se indican en la norma ISO 2170-1972 (Cereals and Legumes) o Método de Muestreo ICC N° 101-1960 (Muestreo de productos de molienda).

9.1.2 El tamaño de la muestra que se extraerá de un lote homogéneo deberá ajustarse a lo estipulado en el Cuadro 3 de las Instrucciones sobre los Procedimientos de Toma de Muestras del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

9.1.3 Para todas las operaciones de determinación, la muestra de laboratorio deberá prepararse de conformidad con el plan de muestreo por variables para determinar la proporción de unidades defectuosas (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

9.1.4 Para todas las operaciones de determinación, con excepción del tamaño de las partículas de harina (sección 2.2), los análisis se efectuarán en la "muestra a granel mezclada".

9.1.5 Para verificar la granulosis (es decir el tamaño de las partículas de harina declarado en la etiqueta) (sección 2.2), cuando los envíos sean de producto preenvasado se examinarán los envases individuales.

9.2 Determinación de la granulosis (Método del Tipo I)

Por el método de tamizado ISO 2591-1: 1988.

9.3 Determinación de la humedad (Método del Tipo I)

Por el método ISO 712: 1985 Cereals and Derived Products - Determinación de la humedad (método de referencia de rutina).

9.4 Determinación de la ceniza (Método del Tipo I)

Por el método ISO 2171: 1980 - Cereals and Derived Products - Determinación de la ceniza.

9.5 Determinación del contenido total de ácido cianhídrico Método por seleccionar.

9.6 Determinación de la fibra bruta (Método del Tipo I)

Por el método ISO 5498: 1981 - Determination of Crude Fibre Content -B.5 Separación por filtración mediante papel de filtrar - Método general.

ALINORM 91/28

Apéndice III

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL AFRICANA DEL CODEX PARA EL
CUSCUS ELABORADO**

En el Trámite 3 del Procedimiento del Codex

Título del proyecto

Norma del Codex para el cuscús elaborado
(norma regional africana)

1. AMBITO DE APLICACION

- 1.1 El término "cuscús" significa en este texto cuscús elaborado.
- 1.2 Esta norma se aplica al cuscús, es decir al producto preparado con sémola de trigo duro (*Triticum durum*) a la que se haya añadido agua potable y que haya sido sometida a un tratamiento físico como la cocción o el secado.
- 1.3 Esta norma no se aplica al cuscús destinado al mismo uso pero preparado con cereales distintos del trigo duro.

2. DESCRIPCION

- 2.1 El cuscús se prepara a partir de una mezcla de sémola gruesa y fina. Puede prepararse con sémola "mediogruesa".
- 2.1.2 La sémola gruesa es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 475 y 700 micras.
- 2.1.3 La sémola fina es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 130 y 183 micras.
- 2.1.4 La sémola "mediogruesa" es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 183 y 700 micras.
- 2.1.5 La sémola mediana es una sémola cuyo grano tiene un diámetro entre 183 y 475 micras.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Composición

Las proporciones de la sémola en la mezcla destinada a la preparación del cuscús son aproximadamente las siguientes:

- 20-30% de sémola fina
- 70-80% de sémola gruesa

La sémola mediogruesa es una sémola obtenida con la siguiente mezcla:

- 25-30% de sémola gruesa
- 75-70% de sémola mediana

3.2 Especificaciones generales

- 3.2.1 Los materiales utilizados para la producción del cuscús elaborado deberán estar limpios, ser inocuos y aptos para el consumo humano.
- 3.2.2 Todos los procesos aplicados a los materiales utilizados para la producción del cuscús elaborado deberán llevarse a cabo de tal forma que:

- a) Se limite la reducción del valor nutritivo
- b) Se evite cualquier modificación no conveniente de las propiedades del cuscús elaborado.

3.3 Factores de calidad

3.3.1 Granulosidad (micras): mín. 920 - máx. 960.

3.3.2 Humedad (%): - máx. 13%.

3.3.3 Acidez (mg H₂SO₄/100g): máx. 50

3.3.4 Contenido de ceniza (%): - máx 1.1%

3.3.5 Gluten seco (%) : por elaborar

3.3.6 Pigmentos carotenoideos (%) : por elaborar

3.3.7 Desagregación (%) D.M.: por elaborar

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Durante la elaboración industrial del cuscús no deberá añadirse aditivo alimentario alguno.

5. CONTAMINANTES

El cuscús elaborado deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma esté preparado de conformidad con las secciones apropiadas del "Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos- (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985)).

6.2 Cuando sea analizado con métodos apropiados de muestreo y examen, el producto deberá estar:

6.2.1 sustancialmente exento de materias indeseables, en la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación.

6.2.2 exento de microorganismos, sustancias procedentes de microorganismos o cualquier otra sustancia en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. ENVASADO

7.1 El cuscús para la venta al por menor deberá estar envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y tecnológicas del producto.

7.2 Los envases, incluidos los materiales de que están hechos, deberán estar fabricados con sustancias inocuas apropiadas para el uso a que están destinados.

7.3 La capacidad de los envases destinados a la venta al por menor será de 250g a 500g.

7.4 Para la venta al por mayor deberán utilizarse envases de otro tamaño.

8. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que habrá de aparecer en la etiqueta deberá ser "Cuscús elaborado".

9. MÉTODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

9.1 ISO 2170-1980. Cereals and Legumes. Muestreo de productos molidos.

9.2 Métodos analíticos

9.2.1 Granulosidad (por determinar).

9.2.2 Humedad

ISO 712-1979. Cereals and Cereal Products. Determinación de la humedad.

9.2.3 Acidez de la grasa

ISO 7305-1986. Cereal Hilled Products. Determinación de la acidez de la grasa.

9.2.4 Contenido de ceniza

ISO 2171-1980. Cereals, Legumes and Derived Products. Determinación de la ceniza.

9.2.5 Gluten seco

ISO 6645-1981. Wheat Flour. Determinación del gluten seco.

9.2.6 Pigmentos carotenoides (por determinar).

9.2.7 Desagregación (por determinar).

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES
DEL SEMINARIO REGIONAL AFRICANO SOBRE CONTAMINANTES
(AFLATOXINAS)
EL CAIRO. 2 PE DICIEMBRE PE 1990

El Seminario Regional Africano sobre Contaminantes (Aflatoxinas) organizado por la FAO examinó, durante sus deliberaciones, la situación existente en los países africanos en lo tocante a los diversos aspectos de los contaminantes de los alimentos. Se reconoció la necesidad de promover diversas medidas de prevención y control.

Las conclusiones y recomendaciones que se exponen a continuación se formularon con el fin de asegurar el flujo de productos en el comercio nacional, regional e internacional sin obstáculos. Esa labor aseguraría al consumidor la inocuidad de los alimentos al reducir al mínimo los peligros para la salud tanto en el hombre como en los animales, buenos resultados para los productos agrícolas, aumento de los ingresos en divisas y reducción de pérdidas económicas.

Conclusiones

En el seminario se examinaron los diversos aspectos de los contaminantes de los alimentos, insistiendo de manera especial en lo referente a la prevención y control, y se llegó a las siguientes conclusiones.

1. Los diversos contaminantes del medio ambiente, tales como mohos, micotoxinas, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, metales pesados, suciedad de los animales, adulterantes y toxinas naturales inherentes a los alimentos revisten importancia tanto en lo que respecta a la salud del hombre como de los animales, y también bajo el punto de vista del comercio regional e internacional.
2. Es preciso que cada país dé prioridad a las labores que atañen a la selección de los contaminantes y los productos que han de someterse a ulterior elaboración, de acuerdo con su importancia para la economía nacional y los efectos sobre la salud del hombre y los animales. Por ejemplo, puede que para los países que exportan cacao en grano y café, los contaminantes como la suciedad de los animales y los mohos tengan mayor importancia, en cambio, las aflatoxinas son importantes para las exportaciones de productos extraídos del maní.
3. Algunos países de Africa han llevado a cabo con éxito las estrategias promovidas para la prevención y control de los contaminantes. El mejor ejemplo es el de las aflatoxinas. Entre los programas de prevención que se han realizado con éxito cabe señalar el de la separación del maní contaminado para asegurar la disponibilidad de maní exento de aflatoxinas para la exportación en Malawi, la destoxificación por el procedimiento del amonio a escala industrial de los productos extraídos del maní, también para la exportación, en el Senegal y Sudán, reglamentos sobre coeficientes máximos de utilización de tortas de man contaminadas por aflatoxinas como componentes de los piensos para los animales de granja en Zimbabwe, una red de enseñanza y actividades de extensión mediante divulgación de informaciones en Tanzania, identificación de cultivares con buenos niveles de resistencia a la invasión y colonización de hongos en países como Burkina Faso, Egipto, Gambia, Malawi, Senegal y

- Uganda, e identificación de prácticas adecuadas de manipulación de los productos en Nigeria y Malawi.
4. Han sido pocos los países africanos que han aplicado límites de tolerancia para los contaminantes del medio ambiente. Es preciso introducir dichos límites para los contaminantes no sólo en los alimentos para consumo humano sino también en los piensos. Las legislaciones deben elaborarse de tal forma que se llegue a alcanzar la armonización internacional.
 5. Las actividades coordinadas en materia de vigilancia de los contaminantes del medio ambiente son mínimas en algunos países de la región, y si se promovieran esas actividades se llegaría a identificar cuáles son los productos, las zonas, las estaciones y los contaminantes de gran riesgo.
 6. La promoción de programas preventivos y de control sobre contaminantes se traduciría en una garantía de la inocuidad de los alimentos, por lo que se reducirían al mínimo los riesgos para el hombre y los animales, así como las pérdidas económicas, al tiempo que aumentarían los beneficios provenientes del comercio internacional.
 7. Es preciso reforzar los medios nacionales de inspección, toma de muestras y análisis de los contaminantes del medio ambiente.
 8. Hay que establecer y reforzar las instalaciones y servicios de enseñanza y extensión en la región con una red adecuada de actividades para la divulgación de informaciones.
 9. Es preciso que los fabricantes construyan clasificadores electrónico-mecánicos que sean idóneos para los países de África, para separar los granos de maní enmohecidos, marchitados y dañados.
 10. Es necesario instalar urgentemente pequeñas plantas en los países de la Región para destoxificar las tortas de maní contaminadas por aflatoxinas.

Recomendaciones

1. Es preciso implantar infraestructuras para el control de los alimentos en los países desprovistos de tal sistema y reforzar, ampliar y asegurar actividades de coordinación entre los distintos órganos existentes en el país, en aquellos países donde ya exista dicho sistema, con el fin de llevar a cabo eficazmente programas en materia de contaminación de los alimentos. La FAO podría realizar un papel fundamental y catalizador en el funcionamiento de ese sistema proporcionando técnico. Considerando que se requieren notables esfuerzos de inversión y ayuda externa, haría falta que intervinieran organismos internacionales como la FAO, la OMS, el PNUMA, el PNUD, así como órganos bilaterales.
2. Reconociendo los esfuerzos precursores llevados a cabo en determinados países con miras a la promoción de programas satisfactorios de prevención y control de las aflatoxinas, tales como:
 - i) Sistema de separación en Malawi;
 - ii) Actividades de destoxificación en el Senegal;
 - iii) Aspectos reglamentarios para los piensos en Zimbabwe;
 - iv) Servicios de enseñanza y extensión en Tanzania;
 - v) Sistema de diferencias varietales en algunos países de África como Burkina-Faso y otros; y

vi) Prácticas de manipulación de los productos en Nigeria;

se recomienda crear una red africana para transferir las tecnologías aplicadas con éxito en cada país a los demás países de la región, en la forma de CTPD. Dicha red podría centrar su atención en el fomento de programas de capacitación, organización de proyectos de investigación de carácter práctico, creación de sistemas de divulgación de documentación e información. Para comenzar, los respectivos centros relevantes de cada país podrían preparar monografías sobre cada uno de esos casos de aplicación satisfactoria, formulando al mismo tiempo una estrategia con miras a una aplicación más amplia de los mismos. Podría resultar útil la ayuda proporcionada por organismos, además de la FAO, tales como * SADCC/AGC/CIID para el sistema de separación, UNUDI para la destoxificación a escala industrial, PNUMA/PNUMACOM para los servicios de enseñanza y extensión, especialmente en prácticas de manipulación de los productos, *GCAI para el sistema agronómico de explotación de diferencias varietales en el maní y el maíz. Todas ellas servirán también de modelo para otros países en desarrollo de Asia y América Latina.

* SADCC - Conferencia de Coordinación del Desarrollo de Africa Meridional AGC - Consejo Africano del Cacahuete CIID - Centro Internacional de Investigacin para el Desarrollo GCAI - Grupo Consultivo sobre Investigación Agrícola Internacional

3. En la actualidad, no existen reglamentos que regulen la aceptación de productos extraídos del maní destoxificados de aflatoxinas, razón por la cual es absolutamente necesario y urgente formular una legislación modelo a este respecto, fundada sobre el principio general de que dicho modelo no sea perjudicial para la vida humana y animal sobre la base de las pruebas científicas existentes. La formulación de ese reglamento reforzarla las perspectivas de muchos países de la Región de obtener mayor cantidad de divisas exportando productos extraídos de semillas oleaginosas destoxificadas de aflatoxinas. Deberla instarse a la Comisión del Codex Alimentarius a que tomara medidas urgentes sobre el particular.
4. Es necesario introducir urgentemente en muchos países de la región leyes para contaminantes formuladas sobre una base realista.
5. La armonización de los reglamentos sobre los limites de tolerancia, métodos de análisis y muestreo deberla emprenderse a nivel internacional, por lo que se pide al Comité Coordinador del Codex para Africa que promueva la adopción de medidas para establecer lo antes posible dichas directrices.
6. Los países de la región deberían fomentar actividades de vigilancia de los contaminantes del medio ambiente sobre el modelo del programa SIMUVIMA/Alimentos, con metodologías uniformes de muestreo destinadas exclusivamente a los países del continente, junto con un programa analítico adecuado de garantía de calidad.
7. Es preciso fomentar un programa regional de capacitación en inspección, análisis y muestreo de los contaminantes de los alimentos para los productos que circulan tanto en el comercio nacional como en el internacional.
8. Es necesario realizar estudios sobre los gastos económicos que comporta la pérdida de ingresos de exportación y la obtención de información actualizada sobre detenciones, así

como la oferta de precios más bajos para los productos por parte de los países importadores, con sus respectivas causas, con el fin de llegar a establecer compromisos políticos adecuados en los países de la región para promover programas sobre los contaminantes.

9. Hace falta fomentar el empleo de métodos sencillos, fiables, rápidos, económicos y sensibles, de detección de los contaminantes, que hayan sido objeto de estudios en colaboración, para los países de la Región.
10. A fin de acelerar la ejecución de estos programas de forma coordinada, es esencial crear una red africana sobre contaminantes de los alimentos para recoger, archivar y divulgar información sobre los acontecimientos que se verifican, las repercusiones en la salud y la economía, y la prevención y el control de los alimentos y piensos contaminados en los países de la Región.
11. Habría que poner especial atención en la detección de sustancias adulterantes y contaminantes en productos como las gomas que circulan en el comercio internacional, habida cuenta de su importancia para las economías nacionales de determinados países de la Región.
12. Teniendo presente la nueva uniformación del Mercado Común Europeo que con toda probabilidad se formalizará en 1993, es preciso hacer un esfuerzo especial por mejorar la calidad de los alimentos y piensos exportados de los países de la Región que requieren urgente atención.

ALINORM 91/28

Apéndice V

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE EL PROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA PREPARACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA

El Grupo de Trabajo estaba compuesto por:

Dr. H. Fahmi Saddik, Presidente	(Egipto)
Sr. G.L.S. Gómez	(Gambia)
Dr. M. Kamel Kellou	(Argelia)
Sr. F.A. Shirima	(Tanzania)
Sr. A.O. Akinyede	(Nigeria)
Secretaría mixta FAO/OMS	

Mandato

Al Grupo de Trabajo se le facilitaron los proyectos de códigos de prácticas de higiene para la preparación y venta de alimentos en la vía pública elaborados por el Comité Coordinador del Códex para Asia (CC/ASIA) y también el del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CC/LAC). Se le pidió que examinara los dos códigos y recomendará "códigos básicos" para la Región de África.

El Grupo de Trabajo examinó los dos proyectos de códigos, tal como habían sido elaborados por el CC/ASIA y el CC/LAC, y los halló muy detallados y completos con grandes analogías entre ellos, por lo que recomendó que se presentaran ambos al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos para la publicación de un código general de prácticas de higiene.

El Grupo de Trabajo, no obstante, teniendo en cuenta las prácticas socioculturales especiales existentes en la Región de África, recomendó que se hicieran las siguientes adiciones a los códigos, tal como las habla propuesto el CC/ASIA:

1. Sección 2, 19ª línea, añadir: "quioscos de comidas" después de "tenderetes" y suprimir (warung).
2. Sección 4. Requisitos para el lugar o zona de preparación: Aunque se haya dispuesto que el lugar de preparación de los alimentos se mantendrá permanentemente limpio y lejos de cualquier foco de contaminación, el Grupo de Trabajo estimó que habla que hacer hincapié en el papel que juegan los animales de compañía (perros, gatos y animales de granja, tales como cabras y ovejas) en la difusión de enfermedades zoonóticas si se les permite estar en la zona reservada a la preparación de los alimentos. Por esta razón, el Grupo de Trabajo recomendó que se añadiera la frase "debería prohibirse que los animales de compañía (perros, gatos y los animales de granja tales como cabras y ovejas) tengan acceso a las zonas de preparación y lugares de almacenamiento de los alimentos".
3. Sección 4, sexto párrafo, bajo el título instalaciones y servicios sanitarios: la frase "deberá haberse hervido primero, antes de utilizarla" hay que sustituirla con "debe prepararse con agua potable".
4. Sección 5. Requisitos para la preparación preliminar, subsección Prácticas higiénicas, primera línea: Añadir "especialmente después de haber estado en el retrete" entre "agua" y "antes".

5. Sección 6. Requisitos para la preparación final, subsección Prácticas higiénicas: El Grupo de Trabajo recomendó que se añadiera lo siguiente: "está prohibido fumar en las zonas reservadas a la preparación de los alimentos y mientras se sirven los alimentos".
"está prohibido escupir en las zonas reservadas a la preparación de los alimentos"
"las uñas deben tenerse cortas"
"los operadores deben estar vestidos adecuadamente para evitar que gotas de sudor caigan sobre los alimentos o sobre los utensilios de cocina".
6. Sección 7. Requisitos para la comercialización (primer párrafo): El Grupo de Trabajo estimó que, habida cuenta de las condiciones en que se preparan y transportan los alimentos destinados a la venta en la vía pública, no era viable que los recipientes estuviesen herméticamente cerrados, por lo que se propuso que en la primera frase se suprimiera "herméticamente cerrados y". La frase debería decir así: "cuando el alimento se transporte al lugar de venta, deberá llevarse en recipientes limpios y protegidos de tal forma que el alimento".

En cuanto esté elaborado el código, debería ponerse a disposición de los gobiernos locales o de cualquier otra autoridad de los distintos países encargada de vigilar las actividades de los vendedores de alimentos en la vía pública o sector de distribución no regulada de alimentos, para su aplicación. Además, el Grupo de Trabajo, reconociendo que algunos países venían aplicando ya leyes u ordenanzas de salud pública con las que vigilaban o controlaban la venta de alimentos en la vía pública, así como otras actividades públicas, recomendó por tanto que se revisaran y actualizaran esas ordenanzas para hacer frente a las dificultades que actualmente plantea este importante sector de distribución no regulada de alimentos.